Fonds Blanc de Volaille CHEF®
Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L

CODE EAN

761303 219470 3

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de volaille déshydraté.

INGRÉDIENTS

Ingrédients du fonds déshydraté : sirop de glucose, sel, farine de blé, poule 11,7% : graisse de poule, viande de poule 4,6% ; arôme, oignon, extraits de poireau et de céleri, extraits de plantes aromatiques et d'épice, antioxygènes : BHA, gallate de propyle.

Peut contenir des traces de lait, œuf.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : blé, céleri.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, œuf.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 mn.

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Base de sauce		Produit Déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
40 g	1 litre	1 litre	20 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

UTILISATION

Base pour velouté de volaille et sauce crème, cuisson de légumes et de féculents, fricassées de volaille. Peut être utilisé en saupoudrage pour donner du goût à une poêlée de légumes.

Fonds Blanc de Volaille CHEF®
Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L

CODE EAN

761303 219470 3

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 40 g
Energie	**352 kcal** **1485 kJ**	**141 kcal** **594 kJ**
Protéines	8,1 g	3,2 g
Glucides	58,3 g	23,3 g
- dont sucres	5,9 g	2,4 g
Lipides	9,4 g	3,8 g
- dont acides gras saturés	2,6 g	1,0 g
- dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g
Fibres	1,2 g	0,5 g
Sodium	7,3 g	2,9 g

Bénéfices nutritionnels

A faible teneur en matières grasses.
Acides gras trans < 1% grâce à une sélection de matières grasses non hydrogénées.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; une déclaration complète des allergènes ; sans exhausteur de goût ajouté ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Le fonds blanc de volaille : une belle note de volaille pour réaliser vos recettes riches en goûts.
Une garniture aromatique équilibrée qui contribue à la subtilité de vos sauces finies.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 18 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	761303 219470 3	800 g	900 g	145 x 132 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	761303 219471 0	4,8 kg	5,54 kg	396 x 290 x 152
Palette				335,24 kg	1200 x 800 x 1214

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.031.075 b	12077636	6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.fr
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle, B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons